



10.Apr.2011

Crêpes-Torte mit Lachs



Crêpes-Torte mit Lachs

Zutaten: Bratbutter zum Braten

Garnitur: Lachs, Kapernfrüchte, Schnittlauch, Zitronenscheiben

Teig:

- 300 g Weissmehl
- 1 TL Salz, 3 dl Milch
- 2,5 dl Wasser, 6 Eier
- 50 g Butter, flüssig

Ergibt ca. 24 Crêpes mit 18 cm ø

Füllung

- 400 g Bio Crème Fraîche
- 1–2 TL geriebener Meerrettich
- 30 g Kapernfrüchte, abgewaschen, entstielt, gehackt
- 2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 600 g Gravedlachs

Teig

Die Zutaten glatt rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Min. ruhen lassen.

Teig portionenweise in einer beschichteten Bratpfanne zu dünnen Crêpes backen.

Aufeinanderlegen, zugedeckt beiseitestellen.

Füllung

Crème Fraîche mit allen Zutaten bis und mit Schnittlauch mischen, würzen.

Crêpes lagenweise mit Würzcrème und Lachs aufeinanderschichten. Mit Lachs, Kapernfrüchten, Schnittlauch und Zitronenscheiben garnieren.